

Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Таскаев Сергей Валерьевич Должность: Ректор Дата подписания: 04.05.2026 14:49:12 Уникальный программный ключ (специальности): 04c19ed8bfb98f3b6cb77a486b9a8788b8322323	МИНОВЕРНАУКИ РОССИИ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)	Рабочая программа дисциплины "Классификация гостиничных предприятий" по направлению подготовки (специальности) 43.03.02 "Туризм" направленности (профилю) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ»	стр. 1
--	--	--	--------

Рабочая программа дисциплины (модуля)*

Классификация гостиничных предприятий

Направление подготовки (специальность)

43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)

Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства

Присваиваемая квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Год(ы) набора 2026

*Рабочая программа дисциплины (модуля) адаптирована для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Челябинск 2026 г.



Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре ОПОП
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)
4. Объем дисциплины (модуля)
5. Структура и содержание дисциплины (модуля)
6. Фонд оценочных средств
 - 6.1. Перечень видов оценочных средств
 - 6.2. Типовые контрольные задания и иные материалы для текущей аттестации
 - 6.3. Типовые контрольные вопросы и задания для промежуточной аттестации
 - 6.4. Критерии оценивания
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)
 - 7.1. Рекомендуемая литература
 - 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
 - 7.3. Перечень информационных технологий
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Специальные условия освоения дисциплины обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья



1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области организации процесса обслуживания потребителей услуг организаций сферы туризма и гостеприимства на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий;
- формирование у обучающимися профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- 1) способствовать формированию у обучающихся знаний, умений и навыков организации процедуры подтверждения соответствия гостиницы требованиям системы классификации гостиниц;
- 2) развитие у обучающихся знаний о требованиях, предъявляемых к гостиницам, их номерному фонду и персоналу в целях подтверждения соответствия гостиницы требованиям системы классификации гостиниц;
- 3) формирование у обучающихся способности осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию в области подтверждения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Цикл (раздел) ОПОП: Б1.О.02.09

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Сервисная деятельность
Туристские формальности
Гуроперейтинг

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Менеджмент в индустрии туризма и гостеприимства
Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства
Управление проектами в индустрии туризма и гостеприимства
Менеджмент международного туризма
Стандартизация, сертификация и контроль качества в туризме и гостеприимстве
Мировая индустрия туризма и гостеприимства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2: Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью

Знать:

Цели и задачи управления объектами туристской деятельности.

Уметь:

Использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности

Владеть:

Способами и приемами контроля деятельности объектов туристской сферы

ОПК-4: Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта

Знать:

способы и методы исследования туристского рынка, как организовывать продажи и продвижение туристского продукта

Уметь:

Осуществлять маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью



обоснования и разработки системы новых экскурсионных маршрутов.

Владеть:

Умениями и навыками формирования каналов сбыта туристских продуктов и услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- Цели и задачи управления объектами туристской деятельности.
3.1.2	- способы и методы исследования туристского рынка, как организовывать продажи и продвижение туристского продукта
3.2 Уметь:	
3.2.1	- Использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности.
3.2.2	- Осуществлять маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых экскурсионных маршрутов.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- Способами и приемами контроля деятельности объектов туристской сферы
3.3.2	- Умениями и навыками формирования каналов сбыта туристских продуктов и услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость	2 ЗЕТ
Часов по учебному плану : 72 в том числе : аудиторные занятия : 48 самостоятельная работа : 2,7 часов на контроль : 18 контактная работа: 51,3 ИКР: 3,3	Виды контроля в семестрах: экзамены 4

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Литература
	Раздел 1. Лекции			
1.1	Тема 1. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности Организация сервисной деятельности Сервисная деятельность, как форма удовлетворения потребностей человека. История сервисной деятельности. Виды сервисной деятельности. Понятие и отраслевая структура сферы сервиса. Формирование рынка услуг и его особенности. Предприятия сферы сервиса. Организация обслуживания потребителей услуг. Понятие контактной зоны сервисных предприятий. Психологическая, этическая, организационная и эстетическая культура сервиса. Нормативные документы по обслуживанию населения и государственное регулирование отношений в сервисной деятельности /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6



1.2	Тема 2. Услуга, как специфический продукт. Качество услуг Изучение потребностей человека как основа формирования сервисной деятельности. Основные характеристики услуг. Комплекс маркетинга в сфере сервиса и особенности его реализации. Показатели качества и уровня обслуживания населения. Пути повышения качества услуг и обслуживания населения. /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
1.3	Тема 3. Гостиничная индустрия, как часть сферы обслуживания Понятие гостиничного хозяйства. Основные понятия и определения в области гостиничной индустрии. Основные нормативные документы в области гостиничной индустрии. Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом. История развития гостиничного хозяйства. /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
1.4	Тема 4. Международные системы классификации гостиниц история развития классификации гостиниц в мире; основные понятия, используемые в классификации гостиниц; системы классификации гостиниц в разных странах; виды гостиниц и категории номеров, применяемые в разных странах /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
1.5	Тема 5. Классификация гостиниц в России история отечественной категоризации гостиниц, основные цели классификации гостиниц в России, нормативная база процедуры классификации гостиниц в России, основные понятия, используемые в классификации гостиниц в России, виды гостиниц; объекты, не подлежащие классификации /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
1.6	Тема 6. Требования к гостиницам разных категорий требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: зданиям и прилегающей территории, техническому оборудованию и оснащению, номерному фонду, санитарным объектам общего пользования, общественным помещениям, помещениям для предоставления услуг питания, услугам гостиниц, услугам /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6



1.7	Тема 7. Требования к номерному фонду гостиниц требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: техническому оснащению гостиничных номеров, оснащению мебелью и инвентарем, инвентарю и предметам санитарно-гигиенического оснащения гостиничных номеров /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
1.8	Тема 8. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации участники классификации гостиниц и их функции, порядок классификации гостиниц, подготовка гостиницы к классификации, этапы классификации гостиниц, подача апелляции, прекращение и приостановление действия свидетельства о присвоении категории, информационный знак о присвоенной гостинице категории /Лек/	4	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
Раздел 2. Практические занятия				
2.1	Тема 1. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности Организация сервисной деятельности Сервисная деятельность, как форма удовлетворения потребностей человека. История сервисной деятельности. Виды сервисной деятельности. Понятие и отраслевая структура сферы сервиса. Формирование рынка услуг и его особенности. Предприятия сферы сервиса. Организация обслуживания потребителей услуг. Понятие контактной зоны сервисных предприятий. Психологическая, этическая, организационная и эстетическая культура сервиса. Нормативные документы по обслуживанию населения и государственное регулирование отношений в сервисной деятельности /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
2.2	Тема 2. Услуга, как специфический продукт. Качество услуг Изучение потребностей человека как основа формирования сервисной деятельности. Основные характеристики услуг. Комплекс маркетинга в сфере сервиса и особенности его реализации. Показатели качества и уровня обслуживания населения. Пути повышения качества услуг и обслуживания населения. /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
2.3	Тема 3. Гостиничная индустрия, как часть сферы обслуживания Понятие гостиничного хозяйства. Основные понятия и определения в области гостиничной индустрии. Основные нормативные документы в области гостиничной индустрии. Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом. История развития гостиничного хозяйства. /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6



2.4	Тема 4. Международные системы классификации гостиниц история развития классификации гостиниц в мире; основные понятия, используемые в классификации гостиниц; системы классификации гостиниц в разных странах; виды гостиниц и категории номеров, применяемые в разных странах /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
2.5	Тема 5. Классификация гостиниц в России история отечественной категоризации гостиниц, основные цели классификации гостиниц в России, нормативная база процедуры классификации гостиниц в России, основные понятия, используемые в классификации гостиниц в России, виды гостиниц; объекты, не подлежащие классификации /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
2.6	Тема 6. Требования к гостиницам разных категорий требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: зданиям и прилегающей территории, техническому оборудованию и оснащению, номерному фонду, санитарным объектам общего пользования, общественным помещениям, помещениям для предоставления услуг питания, услугам гостиниц, услугам /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
2.7	Тема 7. Требования к номерному фонду гостиниц требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: техническому оснащению гостиничных номеров, оснащению мебелью и инвентарем, инвентарю и предметам санитарно-гигиенического оснащения гостиничных номеров /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
2.8	Тема 8. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации участники классификации гостиниц и их функции, порядок классификации гостиниц, подготовка гостиницы к классификации, этапы классификации гостиниц, подача апелляции, прекращение и приостановление действия свидетельства о присвоении категории, информационный знак о присвоенной гостинице категории /Пр/	4	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
Раздел 3. Самостоятельная работа				



3.1	<p>1. Международные системы классификации гостиниц история развития классификации гостиниц в мире; основные понятия, используемые в классификации гостиниц; системы классификации гостиниц в разных странах; виды гостиниц и категории номеров, применяемые в разных странах</p> <p>2. Классификация гостиниц в России история отечественной категоризации гостиниц, основные цели классификации гостиниц в России, нормативная база процедуры классификации гостиниц в России, основные понятия, используемые в классификации гостиниц в России, виды гостиниц; объекты, не подлежащие классификации</p> <p>3. Требования к гостиницам разных категорий - требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: зданиям и прилегающей территории, техническому оборудованию и оснащению, номерному фонду, санитарным объектам общего пользования, общественным помещениям, помещениям для предоставления услуг питания, услугам гостиниц, услугам питания, технологиям обслуживания, внешнему виду и квалификации персонала гостиниц</p> <p>4. Требования к номерному фонду гостиниц требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: техническому оснащению гостиничных номеров, оснащению мебелью и инвентарем, инвентарю и предметам санитарно- гигиенического оснащения гостиничных номеров</p> <p>5. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации участники классификации гостиниц и их функции, порядок классификации гостиниц, подготовка гостиницы к классификации, этапы классификации гостиниц, подача апелляции, прекращение и приостановление действия свидетельства о присвоении категории, информационный знак о присвоенной гостинице категории /Ср/</p>	4	2,7	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8 Л2.9 Л2.10 Л2.11 Л2.12 Л2.13 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6
	Раздел 4. Иная контактная работа			
4.1	Индивидуальные консультации. Текущий контроль /ИКР/	4	3,3	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Перечень видов оценочных средств

1. Вовлеченность в физкультурно-оздоровительную и/или спортивно-массовую (ФО и/или СМ) среду.
2. Письменная работа (реферат).
3. Тестовый контроль знаний. Практические задания.
3. Экзамен.

6.2. Типовые контрольные задания и иные материалы для текущей аттестации

В рамках текущего контроля в течение семестра для оценки знаний, умений, навыков, получаемых в ходе изучения дисциплины, учитывается вовлечённость в ФО и/или СМ среду в 6 семестре и/или письменная работа в области теории и методики баскетбола для студентов временно освобождённых от практических занятий, показ двигательных умений и навыков

1. Вовлеченность в физкультурно-оздоровительную и/или спортивно-массовую среду
Максимальный балл за вовлеченность в физкультурно-оздоровительную и спортивно массовую среду – 40 баллов
2. Темы для письменной работы (реферат) по дисциплине
Тематика рефератов, проектов для текущего контроля умений и знаний
 1. История развития индустрии гостеприимства страны (по выбору известная туристская компания).
 2. Сущность и специфика гостиничных услуг.
 3. Сравнительный анализ систем классификации гостиницы по качеству и Количеству предоставляемых услуг (страны по выбору).



4. Особенности функционирования гостиничных предприятий различных видов (по выбору).
5. Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий: российский и мировой опыт.
6. Анализ административно-правовых документов в области гостиничного бизнеса в России.
7. Стандартизация в гостиничном бизнесе.
8. Гостиничные цепи: история и современность.
9. Рейтинги гостиничных цепочек мира.
10. Мировые гостиничные цепи в России.
11. Организационная структура управления гостиничным предприятием.
12. Обслуживающий персонал гостиницы: основные требования.
13. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице.
14. Основные направления компьютеризации бизнес-процессов Гостиничных предприятий.
15. Автоматизация бизнес-процессов внутри гостиницы (автоматизированные системы управления по выбору).
16. Интернет-технологии в работе гостиничного предприятия.
17. Компьютерные системы бронирования в гостиничном бизнесе.
18. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом.
19. Современный рынок гостиничных услуг г. Дербента (Москва, Санкт-Петербург, другие туристические центры).

6.3. Типовые контрольные вопросы и задания для промежуточной аттестации

В оценочные средства для промежуточной аттестации представлены анализом вовлеченности в физкультурно-оздоровительную и/или спортивно-массовую (ФО и/или СМ) среду, опросом уровня теоретических знаний по дисциплине (экзамен).

А. Вовлеченность в физкультурно-оздоровительную и/или спортивно-массовую среду

Максимальный балл за вовлеченность в физкультурно-оздоровительную и спортивно массовую среду – 40 баллов

Перечень вопросов и заданий для подготовки к экзамену

1. Общая характеристика Положения о классификации гостиниц в РФ.
2. Требования к материально-технической базе гостиниц 5*
3. Требования к материально-технической базе гостиниц 4*
4. Требования к материально-технической базе гостиниц 3*
5. Требования к материально-технической базе гостиниц 2 *
6. Требования к материально-технической базе гостиниц 1 *
7. Требования к материально-технической базе гостиниц «без звезд».
8. Требования к номерному фонду.
9. Критерии оценки домов отдыха, пансионатов
10. Критерии оценки апарт-отелей.
11. Критерии оценки гостиниц, находящихся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия.
12. Критерии оценки курортных гостиниц/отелей.
13. Мебель, в жилых и общественных помещениях ГК (требования: экологической и пожарной безопасности, ремонтпригодности и др.).
14. Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГК
15. Озеленение в оформлении интерьеров ГК.
16. Требования и рекомендации к материально-технической базе мотеля.
17. Требования и рекомендации к материально-технической базе курортной гостиницы.
18. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы делового назначения Требования и рекомендации к материально-технической базе СПА-отеля.
19. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы спортивного назначения.
20. Требования и рекомендации к материально-технической базе базы отдыха
21. Требования и рекомендации к материально-технической базе хостела.
22. Требования и рекомендации к материально-технической базе детского оздоровительного лагеря.
23. Требования и рекомендации к материально-технической базе для кемпингов.



24. Требования и рекомендации к материально-технической базе для экоотеля
25. Требования и рекомендации к материально-технической базе для гостиницы туристско-экскурсионного назначения.
26. Требования и рекомендации к материально-технической базе для ресторана гостиницы. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы оздоровительного назначения.
27. Характеристика уборочного оборудования гостиницы
28. Характеристика оборудования прачечных гостиницы.
29. Оборудование службы приема и размещения гостиницы.
30. Оборудование предприятий питания ГК.
31. Кухонное оборудование предприятия питания ГК.

Тест итогового тестирования:

1. Найдите ложное утверждение
 - a) Лифт, при наличии в отеле, работает круглосуточно
 - b) Отель категории 3 звезды и более должен иметь освещаемую или светящуюся вывеску
 - c) Все отели должны предоставлять кондиционер круглогодично
2. Какие категории отелей не обязаны предоставлять бумажные полотенца:
 - a) 3*
 - b) 4*
 - c) 5*
3. Какие категории отелей предоставляют расширенный завтрак (7.00-10.00):
 - a) 3*
 - b) 4*
 - c) 5*
4. Какие категории отелей обязаны менять постельное белье раз в 2 дня:
 - a) 3*
 - b) 4*
 - c) 5*
5. При наличии лифта в 4* отеле его ожидание должно быть не более:
30 сек
45 сек
1 мин
6. Найдите ложное утверждение
 - a) 3* отели не обязаны предоставлять ресторан
 - b) Любой отель обязан предоставлять побудку по просьбе гостя
 - c) 5* отели обязаны сменять постельное белье раз в 2 дня
7. В каких из перечисленных категорий отелей не предоставляют туристские услуги:
 - a) 2*
 - b) 4*
 - c) 3*
8. К требованиям отелей категории три звезды не относится:
 - a) Автомат для чистки обуви
 - b) Службу приема
 - c) Экспресс химчистку
9. Какие из перечисленных услуг не имеет 1* отель?
 - a) Телевизионный салон
 - b) Хранение ценностей в сейфе администрации
 - c) Почтовые и телефонные услуги
10. В каком отеле должна быть ежедневная уборка номера горничной, включая заправку постелей?
 - a) 5*
 - b) 4*
 - c) Оба варианта
11. Как часто меняют постельное белье в отеле 4*?
 - a) Ежедневно
 - b) Раз в 2 дня
 - c) Раз в 3 дня



12. В каких отелях можно организовать услугу «Утренний звонок»?
- a) 4*
 - b) 5*
 - c) Во всех категориях
13. В каких отелях предоставляется расширенный завтрак?
- a) 2*
 - b) 3*
 - c) 4* и 5*
14. В отелях какой категории имеется возможность хранения ценностей в сейфе администрации:
- a) В 4* отелях
 - b) В 5* отелях
 - c) В отелях любой категории
15. Кондиционирование воздуха во всех помещениях круглогодично осуществляется в отелях категории:
- a) 4* и 5*
 - b) 3*, 4*, 5*
 - c) 5*
16. Какой процент одноместных и двухместных номеров должны быть в отелях категории три звезды?
- a) 50%
 - b) 75%
 - c) 100%
17. Какую площадь должен иметь номер из расчета на одного проживающего в средствах размещения круглогодичного функционирования?
- a) 6
 - b) 3*, 4*, 5*
 - c) 8
18. В отелях какой категории должен быть швейцар?
- a) В отелях любой категории
 - b) 3* и более
 - c) 4* и 5*
19. Отели какой категории предоставляют завтрак в формате «шведский стол»:
- a) 2*, 3*
 - b) 3*, 4*
 - c) 4*, 5*
20. Отели какой категории могут осуществлять обмен валюты:
- a) 3 и более
 - b) 4* и 5*
 - c) Отели любой категории
21. В отелях какой категории должны быть индивидуальные сейфовые ячейки для хранения ценностей:
- a) 3 и более
 - b) 4* и 5*
 - c) Отели любой категории
22. Однокомнатный номер в средстве размещения площадью не менее 25м², рассчитанный на проживание одного/двух человек с кухонным уголком относится к категории номеров
- a) Апартамент
 - b) Студия
 - c) Люкс
23. Номер в средстве размещения площадью не менее 35м² состоящий из двух жилых комнат (гостиной и спальни) рассчитанный на проживание одного/двух человек относится к категории номеров:
- a) Сьюит
 - b) Джуниор сьюит
 - c) Люкс
24. Лифт в здании более 3 этажей устанавливается в отелях категории:
- a) 3*



b) 4*

c) 5*

25. Махровые салфетки для рук в туалетах общего пользования должны быть в отелях категории:

a) 4*

b) 3*

c) 5*

26. Номер в средстве размещения площадью не менее 40 м², состоящий из двух и более комнат (гостиной/столовой/и спальни) с кухонным уголком:

a) Апартамент

b) Люкс

c) Студия

27. Номер в средстве размещения площадью не менее 75 м², состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни) с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200 х 200 см) и дополнительным гостевым туалетом:

a) Студия

b) Апартамент

c) Сьюит

28. Однокомнатный номер в средстве размещения площадью не менее 25 м², рассчитанный на проживание одного/двух человек с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета:

a) Сьюит

b) Джуниор сьюит

c) Люкс

29. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной/двумя кроватями, с полным санузлом (ванна/душ, умывальник, унитаз), рассчитанный на проживание одного/двух человек:

a) Первая категория

b) Вторая категория

c) Третья категория

30. Сколько классификаций гостиниц предусмотрено:

a) 4 категории

b) 6 категорий

c) 5 категорий

31. В отелях какой категории должен быть интернет во всех номерах и общественных помещениях:

d) 4*

e) 5*

f) 3*

Задания для промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине

Задание №1

1. Роль и значение гостиничной индустрии

2. Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб

3. Выделите из нижеприведенного описания гостиницы все возможные классификационные признаки. Гостиница «Западная» (3 *) построена в июле 2002 г. в

Переяславле - Залесском – древнерусском городе Золотого кольца России. Гостиница расположена в центре города в парковой зоне на берегу реки Трубеж. Из окон всех

номеров открывается изумительный вид – живописная река на фоне городских валов, над которыми возвышается купол Спасо-Преображенского Собора. В гостинице 11 просторных номеров (одноместные и двухместные). Все номера оборудованы телевизорами, кондиционерами, телефонами, фенами, ортопедическими матрацами, красивой мебелью.

Бесплатная охраняемая автостоянка и завтрак - подарок гостиницы. К услугам гостей имеются Интернет, факс, копировальные услуги, услуги экскурсовода. Работает бар. круглосуточная охрана. Тепло и горячую воду обеспечивает собственная котельная. Гостиница работает круглогодично. Наши клиенты – деловые люди, предпочитающие комфорт, высокий уровень обслуживания, безопасность и надежность. У нас можно не только



отдохнуть, но и провести конференцию, семинар, круглый стол

Задание №2

1. История развития гостиничной индустрии.
2. Тенденции развития гостиничной индустрии в Республике Дагестан.
3. Современный санаторно-курортный комплекс (СКК): 350 номеров, 2 ресторана, несколько баров, кафе, банкетный зал (150 м²), обслуживание в номерах, крытый бассейн с фитнес-центром, полностью автоматизированная стойка службы приема и размещения, игровой зал (настольный теннис, видеоигр бильярд)). Представьте схематически организационную структуру СКК, покажите функциональные взаимосвязи между его службами

Задание №3

1. Общая характеристика индустрии гостеприимства
2. Организация обслуживания в номере
3. В одном из 4-звездных испанских отелей ценовая политика строится на основе прогнозирования спроса. Цены дифференцированы для четырех сезонов:
 - низкий (20 сентября-10 июня);
 - средний (12 июня-1 июля и 31 августа-19 сентября);
 - высокий (2 июля-4 августа и 21-30 августа);
 - максимальный (5-20 августа).

В какие периоды гость отеля может свободно выбирать объем пакета предоставляемых услуг, а когда он размещается только по программам полупансиона и пансиона?

Задание №4

1. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства
2. Организация питания в гостинице
3. Гостиница «Марс» экономического класса обладает площадью 8000 м², номерной фонд – 110 единиц, средняя площадь каждой – 18 м². Потенциальный среднегодовой доход от номера составляет \$20000. Определите сумму недополученного гостиницей дохода от продажи номерного фонда за год функционирования, если в международной практике проектная площадь номерного фонда такой гостиницы составляет до 80% от общей площади

Задание №5

1. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность
2. Особенности управления независимыми гостиницами
3. Клиенты гостиницы «Аверс» (номерной фонд составляет 86 единиц) часто жаловались на отсутствие любезности со стороны служащих. Администрация выбрала в качестве решения проблемы стратегию сокращения контактов гостей с обслуживающим персоналом (усилила автоматизацию цикла обслуживания гостя). Проанализируйте ситуацию, оцените принятое администрацией решение, предложите свои варианты выхода из данного положения

Задание №6

1. Средства размещения и их классификация
2. Франчайзинг. Франчайзинговый договор в индустрии гостеприимства
3. В отеле гостю перед отъездом приносят маркетинговую анкету, предлагая высказать свое мнение о качестве предоставляемых им услуг. За заполненную анкету гость получает символическую скидку в 5%. Объясните цель такого анкетирования, предложите другие методы мотивации к заполнению гостем анкеты. Разработайте свой вариант гостевой анкеты, позволяющей оценить качество предоставленных гостиницей услуг.

Задание № 7

1. Классификация средств размещения по назначению
2. Классификация гостиничных номеров
3. В международной практике для определения статуса номера используются специальные термины. Например:
 - бесплатный: номер занят, но гость не платит за его использование;
 - задерживаемый: гость продляет срок проживания минимум на 1 сутки;
 - скипер: гость покинул гостиницу без оплаты за проживание. Предложите другие варианты статуса номера, необходимые для оперативного учета состояния номерного фонда в гостинице.

Задание № 8

1. Гостиницы. Их классификация
2. Банкеты: понятие, виды и характеристика



3. В одном из 4-звездных испанских отелей ценовая политика строится на основе прогнозирования спроса. Цены дифференцированы для четырех сезонов:

- низкий (20 сентября-10 июня);
- средний (12 июня-1 июля и 31 августа-19 сентября);
- высокий (2 июля-4 августа и 21-30 августа);
- максимальный (5-20 августа).

Определите стоимость номера в отеле в максимальный сезон, если базовая (минимальная) цена составляет \$250, рост ставок за проживание при переходе от сезона к сезону – 12%, услуги питания – 20% базовой стоимости номера. Предложите отелю программу скидок, основанную на таких параметрах, как целевой сегмент, цена в выходной день, скидки для детей, групп, корпоративных клиентов, сезонные скидки. Каким методом можно определить эффективность предложенных скидок?

Задание № 9

1. Пиктограммы гостиничного сервиса
2. Характеристика основных предприятий питания в гостиничном сервисе
3. Процесс предоставления гостиничных услуг лежит в широком диапазоне от полностью автоматизированного до абсолютно персонализированного. Определите в указанном диапазоне место приложения основных усилий по решению проблем качества гостиничных услуг. Задача требует аналитического решения. Ключевые слова: гостеприимство, человеческий фактор, система управления качеством

Задание № 10

1. Технология обслуживания в сфере гостеприимства
2. Современные формы гостиничного бизнеса
3. В гостинице «Радуга» к решению многих производственных проблем подключают анкетирование персонала. Руководство предприятия считает, что этот подход позволяет экономить до 1 млн. руб. ежегодно. Объясните, каким образом анкетирование персонала помогает регулировать рабочие процессы гостинице? Что стало причиной экономии денежных средств

Задание № 11

1. Характеристика основных фаз гостевого цикла
2. Экзотические отели мира
3. Определение звездности гостиницы и номеров в ней (используя ГОСТ Р 50645-95«Туристско –экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц»).

Задание № 12

1. Службы гостиниц, их классификация
2. Гостиничные цепи, факторы, оказывающие влияние на объединение гостиниц
3. Разработка и схематическое изображение организационной структуры управления гостиничного предприятия (по выбору).

Задание № 13

1. Характеристика контактных служб гостиницы
2. Методы обслуживания клиентов
3. Разработка схем обеспечения туристов услугами административной службы

Задание № 14

1. Характеристика неконтактных служб гостиницы
2. Виды сервиса, их особенности
3. Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов

Задание №15

1. Характеристика обязанностей работников служб гостиницы
2. Гостиничные цепи мира на российском рынке
3. Разработка схем обеспечения туристов в гостиничных домиках, расположенных в местах горнолыжных курортов, с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг; ее характеристика.

6.4. Критерии оценивания

В течение семестра для оценки знаний, умений, навыков, получаемых в ходе изучения дисциплины, применяется система оценки достижений студента. Для получения зачета студенту необходимо набрать не менее 50 баллов из 100 возможных.



Критерием успешности освоения учебного материала по окончании учебного семестра является экспертная оценка преподавателя, учитывающая: владение двигательными умениями и навыками, уровень физической подготовленности, уровень владения теоретическими и методическими знаниями в области физической культуры и спорта (тестирование проводится на бумажном носителе, время проведения теста 20 минут), глубину вовлечённости в ФО и/или СМ среду. Экспертная оценка преподавателя может основываться на регулярности посещения обязательных учебных занятий, успешности выполнения установленных на данный семестр объёмов рабочей программы, успешности сдачи тестов и выполнения практических заданий.

А. Критерии оценивания вовлеченности в физкультурно-оздоровительную и спортивно массовую (ФО и/или СМ) среду
Максимальный балл за вовлеченность в физкультурно-оздоровительную и спортивно массовую среду – 40 баллов.

Описание шкалы оценивания:

36–40 баллов (отлично) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных мероприятиях и организация спортивно-массового или физкультурно-оздоровительного мероприятия (выступление в качестве соорганизатора, волонтера); либо участие во Всероссийских и/или окружных соревнованиях.

28–35 баллов (хорошо) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных мероприятиях (в качестве судьи, помощника судьи, арбитра, непосредственного участника региональных и/или муниципальных соревнований, волонтера, комментатора соревнований и т.п.);

10–27 баллов (удовлетворительно) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных мероприятиях и содействие в организации (опосредованно) либо в проведении (опосредованно) спортивно-массовых и физкультурно-оздоровительных внутривузовских мероприятий (в качестве журналиста, фотокорреспондента и т.п.).

Менее 10 баллов (неудовлетворительно) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных внутривузовских мероприятиях.

Б. Критерии оценивания результатов тестирования уровня теоретических и методических знаний

Тест формируется на бумажном носителе или в Интернете в moodle. Максимальный балл за тест – 20 баллов.

Оценка Отлично/зачтено/ - 18–20 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - высокий

Оценка Хорошо/зачтено/ - 14–17 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - средний

Оценка Удовлетворительно/зачтено/ - 10–13 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - базовый

Оценка Неудовлетворительно/не зачтено - 0–9 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - низкий

Д. Критерии оценивания письменной работы (реферата) для студентов, временно освобождённых от практических занятий физической культуры и спортом

Максимальный балл за письменную работу – 30 баллов.

Оценивается умение найти в отечественной и зарубежной литературе, в том числе в сети Интернет и выделение наиболее важных и современных работ по теме реферата, структурирование изложения темы, а также уровень владения понятиями, качество представления работы, умение ответить на вопросы.

Оценка Отлично/зачтено/ - 25–30 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - высокий

Оценка Хорошо/зачтено/ - 20–24 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - средний

Оценка Удовлетворительно/зачтено/ - 7–19 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - базовый

Оценка Неудовлетворительно/не зачтено - 0–6 баллов - Уровень освоения проверяемых компетенций - низкий

Критерии оценивания:

25–30 баллов - Знания отличаются глубиной и содержательностью, даны логично построенные, полные, исчерпывающие ответы на вопросы. Обучающийся демонстрирует способность к анализу положений существующих научных теорий, оперирует научными понятиями. Реферат иллюстрируется примерами из практики, подтверждающими теоретические положения.

20–24 баллов - знания имеют достаточный содержательный уровень; раскрыто содержание работы, однако имеются определенные затруднения в ответе на уточняющие вопросы.

В реферате имеют место несущественные фактические неточности. Недостаточно раскрыто содержание реферата.

7–19 баллов - знания имеют фрагментарный характер, имеются определенные неточности и погрешности в формулировках, возникают затруднения при ответе на уточняющие вопросы.

При ответе на вопросы обучающийся не может обосновать закономерности, принципы, объяснить суть явления.

Обучающимся допущены фактические ошибки.

Обучающийся продемонстрировал слабое умение формулировать выводы и обобщения, приводить примеры практического использования научных знаний.

0–6 баллов - не раскрыто содержание реферата, обнаружено незнание или непонимание сущности вопросов.



Допущены существенные фактические ошибки при ответах на вопросы.

Обучающийся обнаруживает неумение оперировать научной терминологией, незнание положений существующих научных теорий. В ответе не приводятся примеры практического использования научных знаний. На большую часть вопросов преподавателя студент затрудняется дать ответ или дает неверные ответы. Из представления реферата видно, что студент слабо ориентируется в тексте.

Результаты промежуточной аттестации и уровни сформированности компетенций

При подведении итогов учитываются результаты текущей аттестации. Полученные за текущую аттестацию баллы, суммируются с баллами, полученными за каждый этап при прохождении промежуточной аттестации:

0–49 баллов – неудовлетворительно (не зачтено);

50–69 баллов – удовлетворительно (зачтено);

70–90 баллов – хорошо (зачтено);

91–100 баллов – отлично (зачтено).

Промежуточная аттестация освоенных умений и усвоенных знаний по дисциплине осуществляется на экзамене.

Условием допуска к экзамену является положительная текущая аттестация по практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины.

Экзамен проводится по разработанным заданиям для промежуточной аттестации. К критериям оценки уровня подготовки обучающегося относятся:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине;
- умения обучающимся использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Метод проведения аттестации - комбинированный

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки обучающегося может являться результат научно-исследовательской, проектной деятельности, вовлеченности в физкультурно-оздоровительную и спортивно-массовую или спортивно-туристическую (ФО и/или СМ или СТ) среду

При проведении экзамена по учебной дисциплине уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: «5» («отлично»), «4» («хорошо»), «3» («удовлетворительно»), «2» («неудовлетворительно»).

Оценка «отлично»

выставляется обучающемуся, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала и дополнительной литературы, а также творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании материала.

Оценка «хорошо»

ставится обучающемуся, проявившему полное знание программного материала, освоившему основную рекомендательную литературу, показавшему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

Оценка «удовлетворительно»

ставится обучающемуся, проявившему знания основного программного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно»

ставится обучающемуся, обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

Уровни сформированности компетенций определяется следующим образом:

1. Высокий уровень сформированности компетенций соответствует оценке отлично, предполагает готовность к самостоятельной деятельности
2. Средний уровень соответствует оценке хорошо, предполагает формирование компетенций на менее высоком уровне
3. Базовый уровень соответствует оценке удовлетворительно, предполагает формирование компетенций на начальном уровне



4. Низкий уровень соответствует оценке неудовлетворительно, не сформирован начальный уровень компетенций

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Ресурс
Л1.1	Быстров С. А.	Организация гостиничного дела: учебное пособие (https://znanium.ru/catalog/document?id=463723)	Москва : Издательство "ФОРУМ", 2025	ЭБС
Л1.2	Кнышова Е.Н., Белозерова Ю.М.	Менеджмент гостеприимства: учебное пособие (https://znanium.ru/catalog/document?id=468083)	Москва : ООО "Научно- издательский центр ИНФРА- М", 2026	ЭБС
Л1.3	Тимохина Т. Л.	Технологии гостиничной деятельности: учебник для вузов (https://urait.ru/bcode/581296)	Москва : Юрайт, 2025	ЭБС
Л1.4	Тимохина Т. Л.	Организация гостиничного дела: учебник для вузов (https://urait.ru/bcode/583189)	Москва : Юрайт, 2026	ЭБС
Л1.5	Николенко П., Шамин Е. А., Клюева Ю. С.	Организация гостиничного дела: учебник для вузов (https://urait.ru/bcode/587395)	Москва : Юрайт, 2026	ЭБС
Л1.6	Фаустова Н. В.	Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебник для спо (https://urait.ru/bcode/588580)	Москва : Юрайт, 2026	ЭБС

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Ресурс
Л2.1	Гончарова Л.П.	Гостиничный сервис: учебное пособие (https://znanium.com/catalog/document?id=334049)	Москва : Издательство "ФОРУМ", 2018	ЭБС
Л2.2	Кнышова Е. Н., Белозерова Ю. М.	Менеджмент гостеприимства: [учебное пособие для вузов]	Москва: Форум, 2013	
Л2.3	Тарасова О. Г.	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: учебное пособие (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494337)	Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018	ЭБС
Л2.4	Орел Ю.В., Вайцеховская С.С., Тельнова Н.Н., Байчерова А.Р., Еременко Е.Н., Сидорова Д.В.	Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие (https://znanium.com/catalog/document?id=315151)	Ставрополь : Издательство "СЕКВОЙЯ", 2017	ЭБС
Л2.5	Уокер Д.	Управление гостеприимством: вводный курс: учебник (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886)	Москва : Юнити, 2017	ЭБС
Л2.6	Уокер Д., Егоров В. Н., Речицкая Л. В., Клебче Г. А.	Введение в гостеприимство: учебное пособие (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716)	Москва : Юнити- Дана, 2017	ЭБС
Л2.7	Кнышова Е.Н., Белозерова Ю.М.	Менеджмент гостеприимства: учебное пособие (https://znanium.com/catalog/document?id=398937)	Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2021	ЭБС



	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Ресурс
Л2.8	Жулидов С. Б.	The Travel and Tourism Industry: учебное пособие (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684646)	Москва : Юнити-Дана, 2017	ЭБС
Л2.9	Пахомова О.М.	Стандартизация и контроль качества туристских услуг: учебное пособие (https://znanium.com/catalog/document?id=436252)	Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024	ЭБС
Л2.10	Быстров С. А.	Организация гостиничного дела: учебное пособие (https://znanium.com/catalog/document?id=436640)	Москва : Издательство "ФОРУМ", 2024	ЭБС
Л2.11	Бай Т. В.	Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта: учебное пособие для вузов (https://e.lanbook.com/book/401063)	Санкт-Петербург : Лань, 2024	ЭБС
Л2.12	Можаева Н. Г., Рыбачек Г. В.	Гостиничный сервис: учебник (https://znanium.ru/catalog/document?id=469141)	Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2026	ЭБС
Л2.13	Тимохина Т. Л.	Гостиничный сервис: учебник для спо (https://urait.ru/bcode/584009)	Москва : Юрайт, 2026	ЭБС

7.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Ресурс
Л3.1	Гарасова О. Г., Цветкова Е. М.	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: практикум (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=476516)	Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017	ЭБС
Л3.2	Орел Ю. В., Вайцеховская С. С., Тельнова Н. Н., Байчерова А. Р., Еременко Н. В., Сидорова Д. В.	Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485071)	Ставрополь : Секвойя, 2017	ЭБС
Л3.3	Колочева В. В.	Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве: учебное пособие (https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574778)	Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017	ЭБС

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU» - раздел "Журналы открытого доступа" (https://elibrary.ru/projects/subscription/rus_titles_free.asp) на 01.10.2018 г. содержит более 6000 научных журналов http://www.elibrary.ru http://www.elibrary.ru			
Э2	Лекториум - просветительский проект: массовые открытые онлайн-курсы, открытый видеоархив лекций вузов России https://www.lektorium.tv https://www.lektorium.tv			
Э3	Национальная электронная библиотека (НЭБ) (https://rusneb.ru/) Национальная электронная библиотека (НЭБ) : объединенный электронный каталог фондов российских библиотек : сайт. – URL: http://нэб.рф . – Режим доступа: из читальных залов библиотеки ЧелГУ. – Текст : электронный. https://rusneb.ru/			
Э4	Центральная отраслевая библиотека по Физической культуре и спорту [Электронный ресурс] : [сайт] . - Режим доступа: http://lib.sportedu.ru http://lib.sportedu.ru			
Э5	Юрайт [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система (ЭБС) / издательство Юрайт. – URL: https://biblio-online.ru https://biblio-online.ru			



Э6 Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система (ЭБС) / ООО
Директмедиа Паблишинг. – URL: <http://biblioclub.ru/> <http://biblioclub.ru/>

7.3 Перечень информационных технологий

7.3.1 Программное обеспечение

Adobe Connect Acrobat

LMS Moodle

Adobe Reader

WinDjView

ПО Kaspersky

7.3.2 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/defaultx.asp?>) eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

2. Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система : база данных / Регион. центр правовой информ. Информправо

3. Справочник «Информио» (<http://www.informio.ru/>) ИНФОРМИО : электронный справочник [обеспечение всех типов образовательных учреждений нормативными, методическими, научнопрактическими материалами]. – URL: <http://www.informio.ru/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей ЧелГУ. – Текст : электронный.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для реализации дисциплины используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Лекционные занятия проводятся в аудиториях, рассчитанных на 100 – 200 обучающихся с возможностью использования мультимедийного оборудования (мультимедийный проектор, проекционный экран, акустическая система, ПК для мультимедийного комплекса).

Используется электронный читальный зал научной библиотеки ЧелГУ для самостоятельной работы студента, оснащённый персональными компьютерами, мультимедийной аппаратурой. В аудитории обеспечен доступ к различной справочной литературе, энциклопедиям, библиографическим и полнотекстовым базам данных, информационным ресурсам «Интернет».

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В течение семестра для оценки знаний, умений, навыков, получаемых в ходе изучения дисциплины, применяется система оценки достижений студента. Для получения зачета студенту необходимо набрать не менее 60 баллов из 100 возможных. При изучении данной дисциплины используются лекционные, практические занятия и самостоятельная работа студента. На лекционных занятиях преподаватель излагает основное содержание тем программы.

Критерием успешности освоения учебного материала по окончании учебного семестра является экспертная оценка преподавателя, учитывающая: уровень владения теоретическими и методическими знаниями по дисциплине (тестирование проводится на бумажном носителе или в системе дистанционного обучения Moodle, время проведения теста 25 минут), глубину вовлечённости в ФО и/или СМ или СТ среду. Экспертная оценка преподавателя может основываться на регулярности посещения обязательных учебных занятий, успешности выполнения установленных на данный семестр объёмов рабочей программы, успешности сдачи тестов и практических заданий.

Перечень требований и тестов по каждому разделу, система их оценки в баллах разрабатываются кафедрой индустрии спорта в структуре 100–балльной системы.

Для освобожденных от практических занятий по состоянию здоровья на длительный срок или на весь период обучения по дисциплине предусматривается освоение дисциплины с помощью Интернет системы moodle, выполнение заданий теоретической подготовки и самостоятельных занятий, прохождение тестов и выполнение практических заданий. Итогом теоретической подготовки является написание реферативной работы, защита которой происходит в период зачетной сессии. В реферативной работе студент должен показать умение выявлять и формулировать актуальные для теории и практики физической культуры и спорта цели и задачи, анализировать учебную, научную и методическую литературу, материалы, отражающие практику физкультурно-спортивной деятельности, интерпретировать и оформлять результаты изучаемого материала, делать выводы и давать практические рекомендации по изучаемой теме.



Работа должна включать обоснование выбора темы и ее актуальность, постановку задач, обзор информационных источников, описание методов и результатов исследования, обсуждение полученных данных и библиографический указатель, приложения.

Объем работы должен быть 15–20 страниц стандартизированного текста компьютерной верстки, выполненный в соответствии с ГОСТом.

По согласованию с преподавателем допускается представление реферативной работы в электронном виде, в форме презентаций, видеофильмов, разрешается использование для подготовки работы Интернет-ресурсов с указанием полного URL-адреса первоисточника информации. Возможен самостоятельный выбор студентом темы реферативной работы, согласованной с преподавателем. При очевидных некорректных заимствованиях чужого текста в объеме свыше 40% контрольной работы, выявленных при использовании программы «анти-плагиат» преподаватель имеет право отказать обучающемуся в данной форме контроля. Кроме этой работы студент выполняет предложенные ему тесты.

В случае применения при обучении дисциплины электронного обучения, дистанционных образовательных технологий общение обучающихся и преподавателя осуществляется в режиме реального времени (онлайн-лекции (вебинары), чаты, видеоконференции и др.) или отложенного времени (система дистанционного обучения Moodle, MSOffice365, форумы, электронная почта и др.).

Большую часть времени обучающиеся самостоятельно работают с учебно-методическими материалами. Студенты имеют возможность консультироваться с преподавателем по всем вопросам, возникающим в ходе самостоятельной работы посредством электронной почты, социальных сетей и т.п.

Доступ обучающегося к учебным ресурсам в режиме отложенного времени, самостоятельной работы осуществляется через сеть Интернет в удобном для него месте, времени и темпе.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение, дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация дисциплины с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – ЭО, ДОТ) осуществляется на основании «Положения о реализации основных и дополнительных образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Челябинский государственный университет», «Положения о порядке зачета обучающимися по основным профессиональным образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО «ЧелГУ» результатов освоения в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, дополнительных образовательных программ» посредством электронной информационно-образовательной среды ФГБОУ ВО «ЧелГУ». В исключительных случаях (форс-мажор и т.п.) при реализации образовательной деятельности с применением ЭО, ДОТ могут применяться компоненты, не входящие в перечень электронной информационно – образовательной среды.

10. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием специальных технических средств и информационных технологий, предоставляемых Ресурсным учебно-методическим центром по обучению инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ЧелГУ по запросу обучающегося (мобильные специальные технические средства для лиц с нарушениями зрения и с нарушением слуха, ассистивные информационные технологии).

При необходимости для обучающихся с нарушениями зрения на рабочих местах для проведения практических или лабораторных занятий устанавливается специальное программное обеспечение (программа речевой навигации, речевые синтезаторы, экранные лупы).

В учебные аудитории обеспечивается беспрепятственный доступ для обучающихся с инвалидностью и с ограниченными возможностями здоровья. В каждой аудитории, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, предусматривается соответствующее количество мест для обучающихся с учетом нарушений их здоровья.

Для освоения дисциплины инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется доступ к печатным источникам, имеющимся в научной библиотеке ЧелГУ, с помощью специальных технических средств; доступ с помощью специальных технических и программных средств к электронным источникам, представленным в форме электронного документа в фонде научной библиотеки ЧелГУ или электронно-библиотечных системах.

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и особенностям восприятия информации.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья освоение дисциплины может быть частично или полностью осуществлено с использованием дистанционных образовательных технологий.



При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обучающимся с инвалидностью и с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается по их заявлению предоставление в доступной форме в зависимости от их индивидуальных особенностей инструкции о порядке проведения промежуточной аттестации, оценочных средств и возможности ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, письменно шрифтом Брайля, с использованием услуг ассистента, устно).

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование предоставленных ЧелГУ или собственных технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на задания, процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

